Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 1746 (2005) (Arabic): FROZEN ARTICHOKE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٧٤٦/ ٢٠٠٥

الخرشوف المجمد

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٧٤٦ / ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ١٧٤٦ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الخرشوف المجمد " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٩ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

الخرشوف المجمد

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالخرشوف المجمد ٠

٢. التعريف

الخرشوف المجمد:

هو ناتج تجميد الجزء اللحمى لنورات نبات الخرشوف (سينارا أكوليمس) الطازجة المكتملة النضج اللينة غير المتليفة بعد تجهيزها وسلقها وتبريدها وتصفيتها ثم تجميدها تجميدا سريعا علي درجة حرارة لا تقل علي٣٠°س بحيث تكون درجة حرارة المنتج في منتصفه -١٨° س بعد الثبات الحراري ثم معاملتها بالمعاملات الحرارية المناسبة لوقت كافي لايقاف عمل الأنزيمات المؤكسدة وحفظها علي درجات الحرارة المناسبة والمعبأه فى عبوات مناسبة.

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون المنتج خاليً من أى شوائب أو مواد غريبة .

٢/٣ يكون المنتج خالياً من الأصابات الفطرية أوالحشرية وأثارها .

٣/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة من لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٤/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية

٥/٣ يعطى المنتج النهائى نتيجة سلبية لإختبارات البيروكسيديز والكتاليز .

٦/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٧/٣ تكون نسب المعادن الثقيلة طبقا للمواصفة القياسية رقم ٢٣٦٠ الخاصة " بالحدود القصوي للمعادن الثقيلة في الاغذية

٨/٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ١٠٠,٠٠٠خلية فى الجرام الواحد من المنتج النهائى .

٩/٣ لايزيد العد الكلى للمجموعة القولونية على ١٠٠ خلية/جم

١٠/٣ لايزيد العدد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ جرثومة/جم

١١/٣ يكون المنتج خاليا من الطفيليات .

١٢/٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا القولون النموذجى (بكتريا الايشيريشيا كولاى)

١٣/٣ يكون المنتج النهائى خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .

١٤/٣ يخزن المنتج عند درجة حرارة لا تزيد على -١٨°س و لاتزيد درجة الحرارة أثناء النقل على (-١٠°) س ويلاحظ المحافظة على المنتج النهائى فى حالة مجمدة لحين وصوله للمستهلك ويراعى ألا يعاد تجميده .

١٥/٣ تكون فترة الصلاحية طبقا للمواصفة القياسية رقم ٢٦١٣ .

٤. المعايير الوصفية

١/٤ المنتج كاملاً أو مجزءا خالياً من الطعم والرائحة الغريبة .

٢/٤ المنتج محتفظاً بلونه الطبيعى المميز وخالياً من أى تغيرات لونية .

٣/٤ المنتج متجانساً فى الحجم .

٤/٤ قطر جزء النورة اللحمى الكامل ٥سم .

٥/٤ يجوز أستخدام أحماض ضعيفة (حمض الستريك) اثناء التصنيع للمحافظة علي اللون .

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة مانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وتحمي المنتج من الاحياء الدقيقة وأي ملوثات أخري والا تكسب المنتج أى رائحة أو طعم أولون أو أى خصائص غريبة أخرى سواء اثناء التصنيع أو التوزيع ، وأن تكون متماثلة في النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢١٤٤ الخاصة بالاشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية .

٢/٥ مع مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية المصرية م.ق .م رقم ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه ويدون على العبوه البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أوالطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :-

١/٢/٥ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٢/٢/٥ عبارة (خرشوف مجمد) .

٣/٢/٥ الوزن الصافى .

٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٥/٢/٥ إشتراطات التخزين .

٦/٢/٥ عبارة إنتاج مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة المنتج المستورد .

٦. طرق الفحص والاختبار

١/٦ الكشف عن المواد الملونة :-

يجرى الكشف عن المواد الملونة فى المنتج طبقاً لما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٩٨٣ "طرق فحص واختبار عصائر الفاكهة " .

٢/٦ تجرى باقى الفحوص والاختبارات طبقاً لما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم (٩٩١) الخاصة " طرق فحص و اختبار الخضر المجمد" .

٧. المصطلحات الفنية

احياء دقيقة ممرضة	pathogenic microorganisms
خرشوف	artichoke (cynara acolymus, l.)
نورة	florescent
مادة حافظة	preservative

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1746/ 2005

FROZEN ARTICHOKE

ICS : 67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality